



# ALTÙRIS®

VIGNAIOLI IN TERRE DI CONFINE



## PINOT GRIGIO

### ZONA DI PRODUZIONE

Pianure e colline in prossimità di Cividale del Friuli

### VITIGNO

Pinot Grigio

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e monocabovolto friulano

### EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

### VINIFICAZIONE

Le uve intere vengono pressate sofficientemente e il mosto ottenuto viene decantato staticamente a freddo. Fermentazione e affinamento "sur lies" avvengono in botti di cemento vetrificato a temperatura controllata.

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% vol. circa

### COLORE

Giallo paglierino intenso.

### NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

Bouquet raffinato, ampio e complesso, con note di frutta esotica, fieno, crosta di pane e mandorla tostata che distinguono la sua tipicità. Al gusto conferma le sensazioni olfattive e risulta secco, pieno e sapido. Si distingue per la sua piacevolezza ed eleganza.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 °C

### ABBINAMENTI

Particolarmente indicato per gli antipasti a base di pesce, primi piatti asciutti o creme di verdura, pesce lessato o carni bianche fredde.

AZIENDA AGRICOLA ALTÙRIS S.S.A.